PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'éléctrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utilisez l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défecteux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Assurez-Vous que la poignée soit solidement fixée au panier et engagée à l'endroit prévu.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- **Ne pas oubliez de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac en aluminium, le panier et le couvercle à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pendant le fonctionnement et quand l'huile est chaude, le logement du tuyau doit toujours être fermé.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Afin d'éviter des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques de la fritteuse car elles peuvent être chaudes.

NE PAS UTILISEZ LA FRITEUYSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

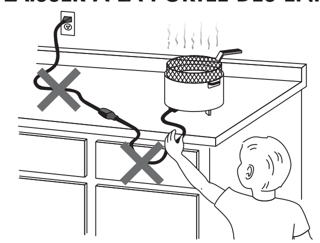
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Crochet du couvercle filtre
B Anti-odour filter cap
C Couvercle
D Hublot
E Orifice pour contrôle filtre
F Panier
G Curseur poignée
H Poignée panier
I Poussoir pour ouverture couvercle
L Volet pour logement tuyau d'evacuation
M Tuyau d'évacuation "Easy Clean System"
N Curseur thermostat et arrêt
O Voyant lumineux
P Emplacement mains pour soulever l'appareil
Q Rangement câble

IMPORTANT

DE SERIEUSES BRULURES PEUVENT ETRE CAUSEES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.

NE PAS LAISSER A LA PORTEE DES ENFANTS



SI VOTRE FRITEUSE EST MUNIE D'UN CORDON D'ALIMENTATION AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE:

Brancher d'abord le connecteur magnétique sur l'appareil, voir figure 12, en faisant attention à ce que la partie saillante du connecteur "X" entre correctement dans le logement prévu à cet effet sur l'appareil, puis brancher la fiche sur la prise de courant.

Attention

Ne jamais laisser la fiche branchée sur la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas branché sur la friteuse, figure 13.

Si le connecteur magnétique ne reste pas en place, vérifier qu'il est bien enfoncé, voir figure 12. Si le connecteur ne tient toujours pas contacter un réparateur agréé.

Quand l'appareil est branché laisser toujours un espace libre près du connecteur magnétique, pour éviter qu'il puisse se détacher.

Utiliser seulement un cordon d'alimentation de type LT-512 ou TA-35PA fourni dans les SAV agréés.

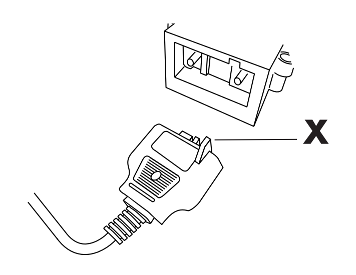
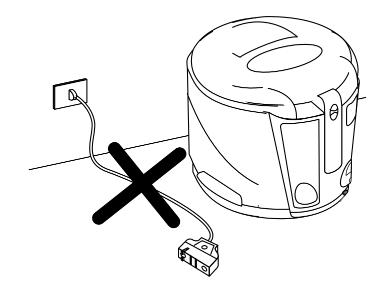


fig.12


fig.13

MODE D'EMPLOI

REMPLISSAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Soulever le panier dans la position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée prévue à cet effet (Fig. 1).
- Appuyer sur le bouton **I** (Fig. 1) et ouvrir le couvercle.
- Enlever le panier en le tirant vers le haut (Fig. 2).
  Le panier peut être soulevé ou abaissé UNIQUEMENT quand le couvercle est fermé.
- Verser 2 litres (1,8 qt.) d'huile dans le récipient (ou 1,8 kilos./3,6 de matière grasse).

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum. Ne jamais dépasser le rèpere max.

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide.** Grâce à sa dégradation très progressive l'huile d'olive est 'huile idéale, de plus son utilisation prolongée en accentue la saveur. Eviter surtout de mélanger des huiles de nature différente.

Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes. La température doit être de 150 °C/300°F tant que toute la graisse ne s'est pas liquéfiée. Après quoi, elle pourra être réglée sur la valeur souhaitée.

Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

PRÈCHAUFFAGE

1. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg/2lb max. de pommes de terre fraîches).
2. Introduir le panier dans le bac dans la position soulevée et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur celui-ci jusqu'à ce que l'on obtienne le déclic des crochets.
3. Placer le curseur (**N**) (fig. 3) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

DEBUT DE CUISSON

Dès que le témoin lumineux s'éteint, plonger le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée, après avoir fait coulisser le curseur (**G**) de la poignée vers l'arrière

- **Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvre-filtre une grande quantité de vapeur très chaude.**
- **Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**
- Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement.
  Si l'on enduit le hublot avec de l'huile, avant la cuisson, la buée ne se dépose pas et la visibilité est meilleure.
- **Ne pas déplacer l'appareil quand l'huile est encore chaude.**
- **Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées (P), jamais par la poignée du panier !**

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps programmé remonter le panier et vérifier si les aliments sont bien dorés. Cette vérification peut s'effectuer visuellement, à travers le hublot, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir le couvercle. Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en ramenant le curseur du thermostat (**N**) sur la pos. "Off" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur. Laisser égoutter l'huile pendant quelques instants.

Si la cuisson est prévue en deux temps (ex. pommes de terre), remonter le panier quand le premier bain est fini, attendre que le voyant s'éteigne puis plonger le panier dans l'huile pour le deuxième bain (voir tableaux joints).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson, car les particules des aliments (surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés) qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à altérer plus rapidement l'huile ou la matière grasse.

TUYAU D'ÉVACUATION

Procéder de la façon suivante:

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier. **Vérifier que l'huile soit suffisament froide** (environ 2 heures).

2. Ouvrir le volet (**L**) de la façon indiquée dans la fig. 4. et extraire le tuyau d'évacuation (**M**).
3. Enlever le bouchon et, en même temps, serrer le tuyau avec deux doigts pour empêcher l'écoulement de l'huile ou de la matière grasse tant que celui-ci n'est pas dirigé dans un récipient.
4. Faire couler l'huile ou la matière grasse dans un récipient. (fig. 5).
5. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
6. Ramener le tuyau d'évacuation à sa place **après avoir remis le bouchon.**
7. Remettre le panier en position haute et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (fig. 6). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
8. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 7). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.

N.B: L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration (fig. 8). Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.
Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.

REMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité aprés un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice (**E**) du contre-couvercle, indique que le filtre doit étre remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre en plastique (fig. 10) en appuyant sur le cran dans le sens de la fléche **1**, puis soulever dans le sens de la fléche **2**. Remplacer les filtres.
N.B. Insérer en premier lieu le filtre blanc et au-dessus le filtre noir. Positionner ensuite le couvre-filtre au-dessus du filtre noir (fig. 11).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, **débrancher toujours la fiche de la prise de courant.**
Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entrainer des électrocutions
Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir au préalable enlevé les filtres.
Procédure de nettoyage du bac :

- **Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ**, vider le liquide de friture en suivant les instructions données dans le paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse"
- Enlever le dépôt à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle liquide, puis rincer.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels.
- On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Après chaque cuisson, essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuelles traces d'huile ou de vapeur.
- Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche **1**, fig. 9) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche **2**, fig. 9).
- L'opération étant terminée, essuyer le tout soigneusement et éliminer l'eau résiduelle dans le fond de la cuve et surtout dans le tuyau de vidange. Ce, pour éviter le risque de giclées d'huile chaude pendant le fonctionnement.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de

cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:
elle commence à avoir une mauvaise odeur, elle fume au cours de la cuisson, elle devient sombre.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- **Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température de l'huile et donc une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Pour éviter les gros bouillonnements dans le cas de petites quantités de friture, la température de l'huile devra être plus basse que celle indiquée.
- Vérifier que les aliments soient minces et qu'ils aient la même épaisseur. Si l'épaisseur des aliments est excessive, l'intérieur de l'aliment cuit mal malgré un bel aspect extérieur. Les aliments de même épaisseur atteignent en même temps le degré de cuisson désiré.
- **Essuyer les aliments correctement avant de les plonger dans l'huile ou dans la matière grasse.** S'ils sont humides, les aliments restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		**Quantité max.**	**Température (°C)**	**(°F)**	**Temps (minutes)**
Frites	Demi-portion	1.1 lb / 500 gr	190	370	1ᵃ phase 5 - 6 2ᵃ phase 2 - 3
	Portion entière	2.2 lb / 1000 gr	190	370	1ᵃ phase 7 - 9 2ᵃ phase 6 - 8
Poisson	Calmars	1.1 lb / 500 gr	160	320	12 - 13
	Pétoncles	1.1 lb / 500 gr	160	320	12 - 13
	Langoustines	1.1 lb / 500 gr	160	320	10 - 11
	Sardines	1.1 lb / 500 gr	170	340	12 - 13
	Soles (1)	0.9 lb / 400 gr	160	320	8 - 9
Viande	Tranches de boeuf (1)	0.7 lb / 300 gr	170	340	8 - 9
	Blancs de poulet (1)	0.7 lb / 300 gr	170	340	7 - 8
	Boulettes (6)	1.2 lb / 550 gr	160	340	7 - 8
Legumes	Artichauts	0.6 lb / 250 gr	150	300	11 - 12
	Chou-fleur	0.9 lb / 400 gr	160	320	9 - 10
	Champignons	0.9 lb / 400 gr	150	300	9 - 10
	Aubergines (4 slices)	0.2 lb / 100 gr	170	340	7 - 8
	Courgettes	0.7 lb / 300 gr	160	320	11 - 12

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

1. Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.
2. **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile. **Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.**

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		Quantité max.	Température (°C)	(°F)	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites		0.7 lb / 300 gr (*)	190	370	1st phase 5 - 6 2ne phase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre		1.1 lb / 500 gr	190	370	7 - 8
Poisson	Sticks de merlan	0.7 lb / 300 gr	190	370	6 - 7
	Crevettes	0.7 lb / 300 gr	190	370	6 - 7
Viande	Blancs de poulet	0.4 lb / 200 gr	190	370	7 - 8

(*) Il s'agit de la quantité conseillée pour obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de cuire une plus grande quantité de frites surgelées en tenant compte cependant du fait qu'elles seront dans ce cas un peu plus grasses à cause de la baisse rapide de la température de l'huile au moment de l'immersion du panier.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisament séchés Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 2.2 lb / 1 kg (pommes de terre fraîches) ou 0.7 lb / 300 gr (pommes de terre congelées)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique Le connecteur magnetique n'est pas correctement inserée.	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé) Connecter le connecteur avec la silie (X) sur la partie haute. S'adresser au Centre d'assistance

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.